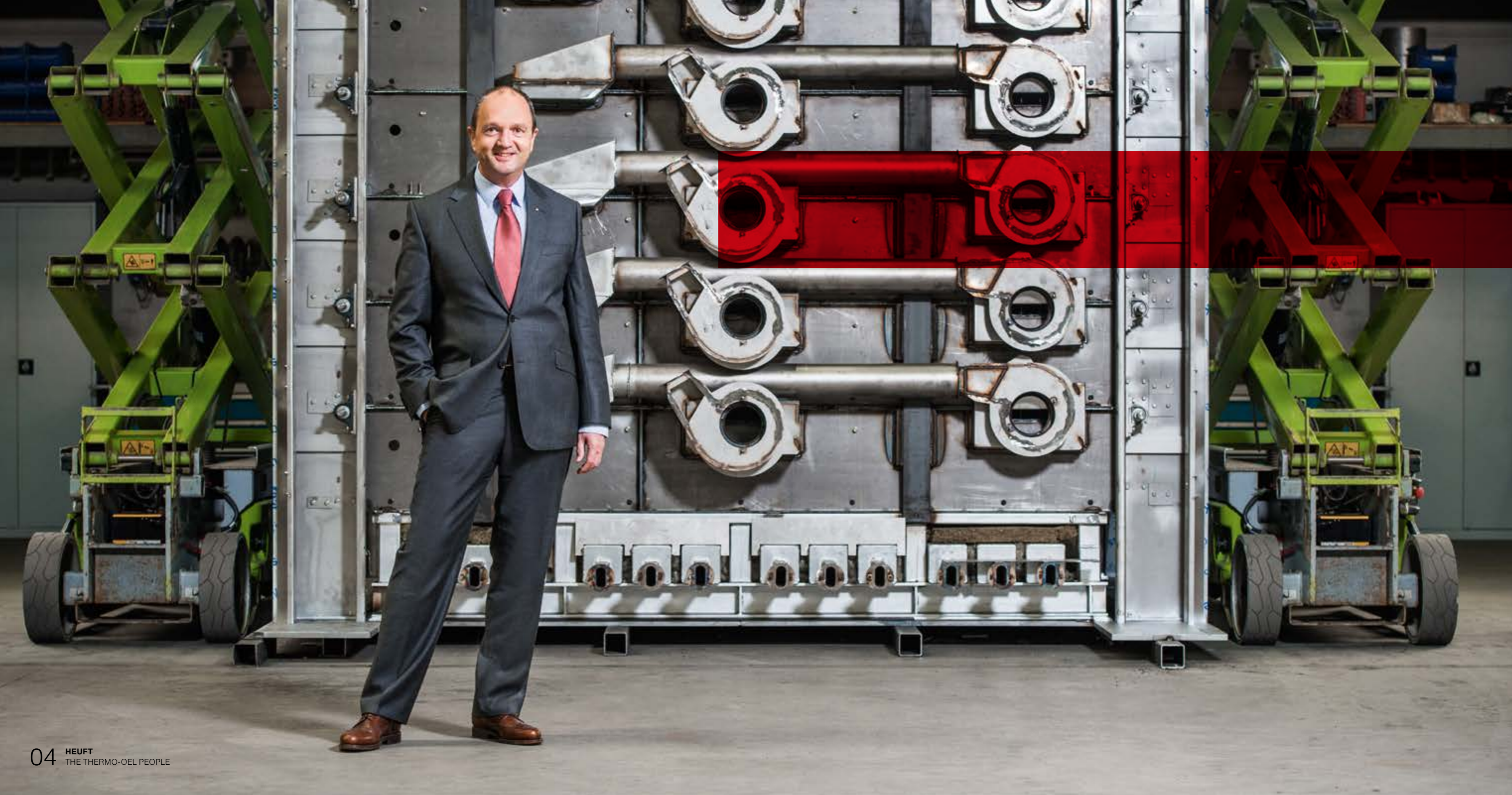




О компании Heuft	04	Тележечные хлебопекарные печи	20
Компания Heuft в мире	08	Ротационные хлебопекарные печи	26
История компании Heuft	12	Многоподовые печи	28
Нагревательный котел	14	Крупногабаритные хлебопекарные печи	36
Термомасло	15	Системы рекуперации тепла	40
Пекари термомасляных печей	16	Сервисная служба Heuft	42

СОДЕРЖАНИЕ



МЫ СТРОИМ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ!

ПЕКАРИ ИЗ БОЛЕЕ ЧЕМ 20 СТРАН ПОЛАГАЮТСЯ НА КОНЦЕПЦИИ ПЕЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВА HEUFT.

У нас огромный опыт: мы производим хлебопекарные печи в восьмом поколении. Благодаря такому гигантскому багажу знаний мы заблаговременно освоили производство печей на термомаслах. Для нас это уникальная технология, используемая при строительстве мало- и крупногабаритных печей. Каждая термомасляная печь, будь она изготовлена по индивидуальным требованиям или в серийном исполнении, представляет собой продукт ручной работы высочайшего качества, который делает наших клиентов более конкурентоспособными. Решающими преимуществами жидкого теплоносителя, термомасла, являются равномерный прогрев печи с первой до последней минуты и всегда одинаковое качество продукции. Будучи увлеченными строителями хлебопекарных печей, мы могли бы оставаться довольными достигнутым результатом. Однако наши клиенты непрерывно ищут новые возможности для создания чистой добавленной стоимости: будь то путем повышения степени автоматизации и энергетической эффективности или путем все большей индивидуализации нашего портфеля предложений. Это стремление к новым идеям движет нашим семейным предприятием, начиная с первого дня. Однако при всей динамике и самой собой разумеющейся глобальности одна традиция в Белле остается неизменной: Мы делаем свою работу для Вас со всей ответственностью и последовательностью. В честных и персональных партнерских отношениях!



КОМПАНИЯ РАБОТАЕТ ПО ВСЕМУ МИРУ

НАШ ДОМ — ВУЛКАН АЙФЕЛЬ

АДРЕС КОМПАНИИ HEUFT

ИСТОРИЯ КОМПАНИИ НАСЧИТЫВАЕТ

БОЛЕЕ 300 ЛЕТ



Слава немецких строителей хлебопекарных печей характеризует их с лучшей стороны. Фраза «Сделано в Германии» известна во всем мире. Для строительства термомасляных печей — по истине королевского направления в отрасли — этому символу качества можно спокойно дать более точное определение: «Сделано в Белле» стало синонимом технологии высококачественного изготовления и абсолютной надежности. Хлебопекарные печи Heuft сегодня используют в лучших пекарнях мира. За историей этого предпринимательского успеха стоят более чем 300-летние традиции. Они — фундамент нашей группы компаний, позволяющий вновь и вновь демонстрировать рынку прорывные инновации. Heuft — это предприятие, имеющее представительства по всему миру, с сильными корнями в Германии.

КОМПАНИЯ HEUFT В МИРЕ

«Я горд тем, что мы — международная группа компаний и в то же время самый старый производитель хлебопекарных печей. Начиная с 1700 года каждому поколению удавалось сохранить то, чего достигли его предки, и преобразовать это в современные концепции. Хлебопекарные печи высочайшего качества — вот результат. Благодаря этому мы ежедневно завоевываем доверие наших клиентов».

Томас Хойфт, генеральный директор и совладелец группы компаний Heuft

1700

Строительство первых каменных хлебопекарных печей из бельского известняка.

1946

Разработка паровых хлебопекарных печей с трубным обогревом. Вывод на рынок торговой марки VULKAN. Упоминание вулкана Айфель с его столь ценными для строительства печей характеристиками известкового туфа, сегодня ставшего уже легендарным.

1968

Разработка хлебопекарных термомасляных печей VULKAN

1988

Строительство первой тележечной хлебопекарной печи VULKAN THERMO-ROLL®

1995

Вывод на рынок системы загрузки и выгрузки CONCORD®

1998

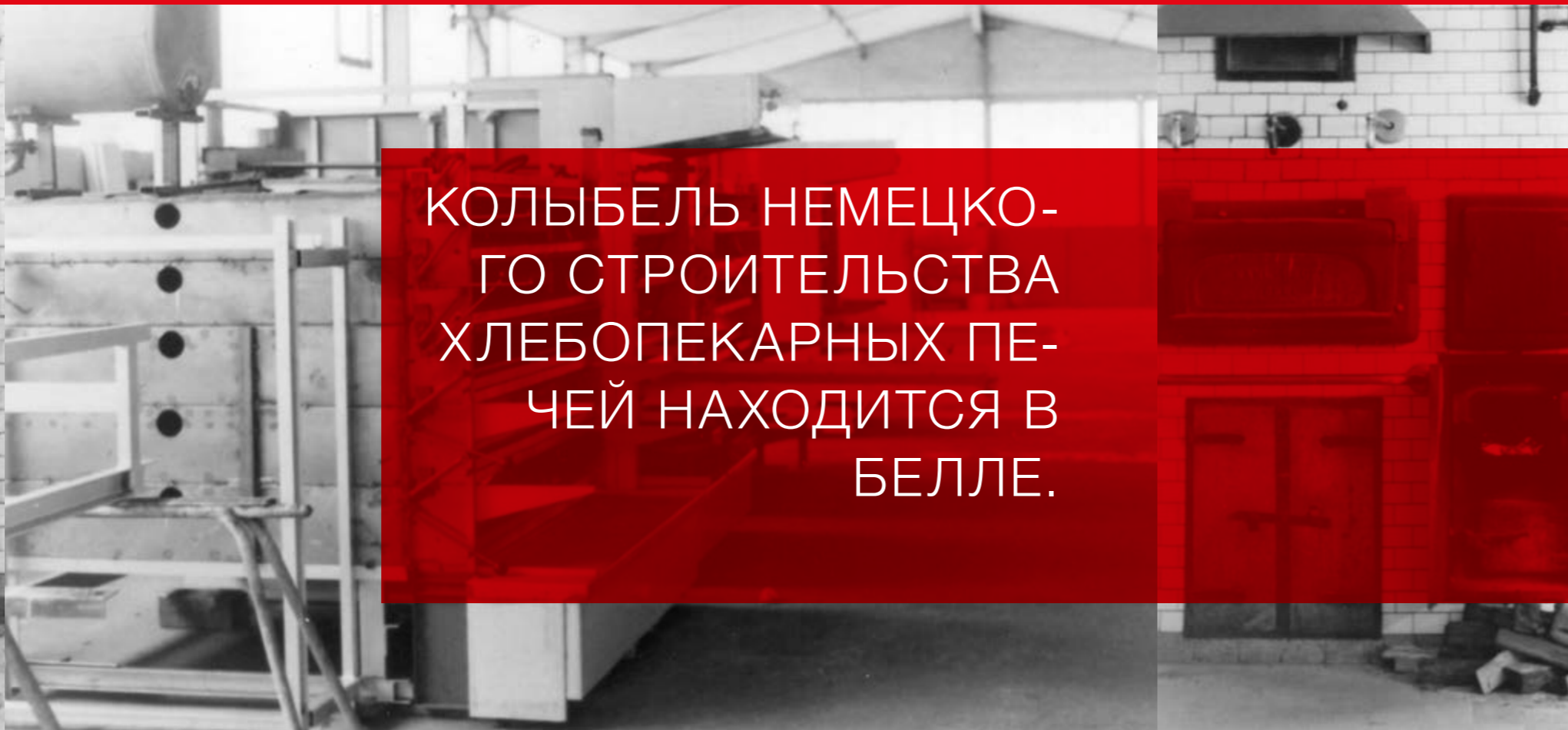
Начало строительства крупногабаритных хлебопекарных печей

2010

Полная автоматизация тележечной хлебопекарной печи VULKAN с каменными плитами

2016

Ввод в эксплуатацию первой ротационной термомасляной хлебопекарной печи



КОЛЫБЕЛЬ НЕМЕЦКО-ГО СТРОИТЕЛЬСТВА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПЕЧЕЙ НАХОДИТСЯ В БЕЛЛЕ.

Первого строителя печей в галерее наших предков звали Мартин Хойфт. Поскольку около 1700 года строительство хлебопекарных печей еще не было признано ремеслом, то в названии профессии в регистре Андернаха значилось «каменщик». Сегодня, семь поколений спустя, Heuft входит в число самых известных строителей печей в мире. Мы, будучи лидером рынка, задаем стандарты в отрасли строительства термомасляных хлебопекарных печей, на которые вынуждены равняться наши конкуренты. Как глобальный игрок мы имеем представительства по всему миру.

Несмотря на постоянный рост, Heuft, как и прежде, является семейным предприятием с высокой степенью отождествления себя с компанией и преданности со стороны сотрудников. Неизменным остается и наше стремление смело внедрять инновации. Мы стремимся предоставлять нашим клиентам лучшие решения и используем 300-летний опыт нашего предприятия, чтобы реализовать это устремление: в строительстве хлебопекарных печей, в расчете параметров и интеграции нагревательных установок или при планировании эффективных систем рекуперации тепла. Всеми этими важными областями проектирования мы в совершенстве овладели самостоятельно и объединили их под одной крышей нашей компании Heuft – The Thermo-Oel People. Поэтому вблизи вулкана Айфель находится не только наша точка старта, но и, очевидно, будущее отрасли строительства хлебопекарных печей в Германии.

ТЕРМОМАСЛЯНАЯ СИСТЕМА: НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОТЕЛ HEUFT

Принцип работы нагревательного котла Heuft максимально прост: так же, как и в бытовой системе центрального отопления, подача энергии одной или нескольких хлебопекарных печей осуществляется от централизованного, стоящего за пределами хлебопекарного цеха и адаптированного под производственные потребности нагревательного котла. Положительные эффекты: снижается уровень шума печи, уменьшаются затраты на дополнительные горелки и камины, а также обеспечивается защита котла от мучной пыли и пара. Результатом этого является надежность и длительный срок службы. Кроме того, превосходная экономическая эффективность обусловлена высоким теплотехническим КПД всех используемых теплоносителей: от сырой нефти до биомассы. Но мы не были бы строителями хлебопекарных печей, если бы речь шла только об эффективности. Теплопередача термомасла создает идеальную атмосферу для выпекания практически любого продукта. И это важно вдвойне.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ КОТЕЛ



ТЕРМОМАСЛО

ВЫПЕКАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОМАСЛЯНОЙ ТЕХНОЛОГИИ
В истории нашего предприятия мы вместе создали множество концептуальных глав строительства хлебопекарных печей. Для полного перевода ассортимента всей предлагаемой нами продукции на термомасло есть свои веские причины. Нас вдохновляет то, как идеально физические характеристики теплоносителя подходят для экономичного и ориентированного на качество процесса выпекания. Всё начинается с быстрого, экономичного разогрева и заканчивается чрезвычайно равномерным результатом выпекания. При эксплуатации термомасло равномерно циркулирует с температурой до 300 °С по поверхностям нагрева. Теплоаккумулирующая способность демонстрирует прямо-таки чемпионские показатели. Она примерно в 2700 раз выше, чем у других теплоносителей, и обеспечивает минимальную разность

температур теплоносителя и пекарной камеры. В результате падение ΔT значительно ниже в сравнении с другими системами выпекания. Тепло передается выпекаемой продукции мягко и постоянно. Этот равномерный результат выпекания вновь и вновь находит отражение в отзывах наших клиентов. Ещё один важный аспект производительности: хлеб, булочки или хлебобулочные изделия из дрожжевого теста во время мягкого процесса выпекания гораздо меньше высыхают, мякиш остается сочным, а срок хранения в свежем виде увеличивается. Различные температурные кривые и подключаемые системы турбулентности придают нужный дополнительный акцент. Список преимуществ можно продолжать еще очень долго. Но решающее значение имеет одно: каждая печь отражает наш прогресс в знаниях и опыте.
Heuft – THE THERMO-OEL PEOPLE.

ПЕКАРИ ТЕРМОМАСЛЯНЫХ ПЕЧЕЙ — ЭТО НЕЧТО УНИКАЛЬНОЕ

На рубеже тысячелетий — с освоением производства печей на термомаслах — возникло совершенно особенное сообщество: пекари термомасляных печей. Изначально это были наши специалисты, которые сопровождали ввод наших печей в эксплуатацию по всему миру. Будучи обученными пекарями, они вели в интенсивный диалог со своими коллегами. Разворачивалось общение на узкоспециальные темы, происходил обмен опытом и полезными советами. Так, термин «пекари термомасляных печей» переключался от наших экспертов к клиентам. Пораженные преимуществами повседневной эксплуатации, они стали лучшими посланниками нашей технологии и как минимум такими же страстными поклонниками своего дела, как и мы. Это необычное B2B-сообщество фанатов продолжает неуклонно расти к нашей радости. Оно представляет собой естественно, спонтанно возникшую сеть, в которой нет членских билетов и устава. То, что объединяет участников, — это любовь к термомаслам и лучшие установки, использующие эту технологию: хлебопекарные печи Heuft.



#heuftthermoelbakers



ТЕРМОМАСЛО

ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ МНОГОПОДОВЫЕ ПЕЧИ КРУПНОГА-
БАРИТНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОТЛЫ СИСТЕМЫ РЕКУПЕРАЦИИ ТЕПЛА



Печь VULKAN THERMO-ROLL сочетает в себе ноу-хау за последние 30 лет научно-исследовательской и опытно-конструкторской работы. Когда требуются системы с ротационной загрузкой, то здесь она задает стандарты. Малое время прогрева позволяет производить партию за партией.



Система подачи выпечки также работает без проблем. Выдающаяся теплоаккумулирующая способность позволяет терпеливо относиться к паузам в работе и продолжать процесс выпечки без влияния на качество. Итог: печи многогранной серии Vulkan приводят пекарей больших и малых предприятий в одинаково огромный восторг.

ТЕЛЕЖЕЧНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ



VULKAN THERMO-ROLL® УНИКАЛЬНЫЙ МАСТЕР НА ВСЕ РУКИ

Печь VULKAN THERMO-ROLL впечатляет универсальным спектром задач, для которых она может использоваться. Уже в базовой версии она сочетает в себе преимущества тележечной печи с ротационной загрузкой и характеристики выпекания многоподовой печи. Поскольку к ним добавлена разработанная нами запатентованная система каменных плит, это означает сочетание комфорта работы и традиционного качества выпекания на каменных плитах. Поражает также быстрота загрузки: даже когда печь THERMO-ROLL загружается вручную, как многоподовая, это занимает менее минуты для печи площадью 10 м². Такую же гибкость, как и при использовании, печь THERMO-ROLL демонстрирует и в своей форме. Различные варианты наружных размеров, поддонов и комплектации позволяют адаптировать печи серии THERMO-ROLL под практически любую концепцию пекарни. Мастер на все руки на любой размер.



VULKAN THERMO-ROLL® ВЫПЕКАНИЕ НА КАМНЕ, ВРУЧНУЮ

Выпекание прямо на камне. Это что-то! И лучше всего — с максимальной скоростью и минимальной физической нагрузкой. И это тоже работает: благодаря нашей системе помощи при загрузке с чисто механическим управлением загрузка выполняется менее чем за 60 секунд — вы даже не успеете вспотеть. Благодаря опциональным запатентованным задвигаемым тележкам с каменными пластинами печь THERMO-ROLL преобразуется в настоящую многоподовую печь. Выпекание прямо на подовой плите — выпекание на камне. По сравнению с многоподовой печью никаких отличий в результате выпекания! Это сочетание гибкости и высочайшего качества производства делает THERMO-ROLL непревзойденной универсальной печью, подходящей для предприятий любых масштабов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокая продуктивность благодаря быстрому нагреву и простой загрузке
- Компактная система, легко масштабируемая от отдельной печи до крупногабаритной установки.
- Сочетает в себе характерное качество выпечки на камне с высокой степенью автоматизации
- Индивидуальные решения для партий любых размеров
- Широкий спектр вариантов применения для выпечки на противнях, в ящиках или на камне





VULKAN THERMO-ROLL®
ВЫПЕКАНИЕ НА КАМНЕ, АВТОМАТИЧЕСКИ
БЛАГОДАРЯ ТЕХНОЛОГИИ ЗАГРУЗКИ CONCORD®

При производстве большого количества выпечки загрузку и разгрузку в печи THERMO-ROLL на камень может выполнять автоматическая система загрузки. При этом одна система Heuft CONCORD VTR способна обслуживать до 15 тележечных печей THERMO-ROLL с площадью выпекания более 200 м²! Решающим преимуществом этой системы является поэтапное расширение площади выпекания.

Погрузчик CONCORD VTR можно вручную и точно устанавливать перед печью. Когда погрузчик установлен точно перед тележечной печью, он загружает и разгружает печь THERMO-ROLL за минимальное время в полностью автоматическом режиме. Автоматизированная печная установка THERMO-ROLL может быть альтернативой крупногабаритным печам. Какая система подойдет лучше всего для каждой пекарни, индивидуально определяют наши специалисты-планировщики и инженеры-технологи. Печь THERMO-ROLL свободно конфигурируется от загрузки до разгрузки. Только в базовом портфеле предложений более 2000 возможных вариантов, т.е. хлебопекарные печи на любой вкус!



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Хлебопекарные установки индивидуального размера
- Огромная емкость и часовая производительность
- Минимальные затраты труда благодаря автоматизированной работе печи
- Легко расширяемая модульная конструкция
- Оптимальное соотношение площади выпекания к занимаемой площади
- Загрузка с помощью подвального погрузчика

РОТАЦИОННЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ



РОТАЦИОННАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ VULKAN TURBO-THERM® С ОБОГРЕВОМ ТЕРМОМАСЛОМ

Ротационная хлебопекарная печь Heuft TURBO-THERM — это самая последняя инновация из Белля, которая логично дополняет ассортимент нашей продукции. С помощью использующего термомасло теплообменника воздушной системы (TLS) температура циркулирующего воздуха быстро доводится до необходимой температуры выпечки. Тогда печь демонстрирует всем известные преимущества термомасла как теплоносителя. Контроль температуры точен, тепло никогда не действует агрессивно, система демонстрирует чрезвычайную экономичность и отсутствие шума. При больших объемах выпечки, например, круасанов или булочек, печь быстро и удобно загружается с помощью одной или двух тележек. Хрустящая корочка и красивый блеск — это результат выпечки, который привычен для пекарей, работающих с термомаслом. Кроме того, благодаря подсоединению к централизованной термомасляной системе нагрева печь не требует использования дополнительных горелок с системой дымовых газов в хлебопекарном цеху. Теперь в лице завоевавшей множество наград печи TURBO-THERM пекари, работающих с термомаслом, находят комплексное решение для любых задач.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Одинаково воспроизводимое качество выпекания на термомасле при большом количестве выпекаемых изделий**
- **Высокий КПД благодаря подсоединению к термомасляному нагревательному котлу**
- **Моментальное достижение необходимой номинальной температуры после запуска программы выпекания**
- **Огромная производительность выпекания благодаря термомаслу, используемому в качестве теплоносителя**
- **Высокопроизводительные термомасляные пропариватели для насыщенного водяного пара**
- **Сохранение сочности при выпечке благодаря постоянному наличию жара**



МНОГОПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ



ТЕРМОМАСЛЯНЫЕ МНОГОПОДОВЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ VULKAN СЕРДЦЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ В ПРОМЫШЛЕННЫХ МАСШТАБАХ

Непревзойденный классик среди всех типов печей — многоподовая печь. Если речь заходит о термомасляной хлебопекарной печи, то эта печь быстро становится сердцем хлебопекарного цеха и задает масштаб для всех остальных компонентов в вопросах качества. Она безупречно реализует все условия, заданные рецептом, процессом замеса, разделки и выдерживания на холоде: будь то хрустящие булочки, хорошо пропеченный хлеб или сочный бисквит. Нет такого продукта, для которого нельзя было бы настроить хлебопекарную печь благодаря ее индивидуальной атмосфере для выпекания. Минимальное время прогрева, быстрое падение температуры выпекания или подключаемая система турбулентности позволяют максимально быстро реагировать на меняющиеся условия производства. Ее мощь позволяет работать в любом ритме: будь то полная загрузка большими партиями или поэтапная загрузка отдельными противнями, ящиками или отдельными изделиями. Поэтому высококлассные пекари с давних пор отдают свое предпочтение многоподовым термомасляным печам VULKAN.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Универсальная печь для любой выпечки в полном ассортименте
- Индивидуальная конструкция печи с количеством подов от 3 до 7 на выбор и площадью выпекания от 3 до 30 м²
- Индивидуальная специальная конструкция с тремя уровнями регулировки температуры
- Свободный выбор между динамической и спокойной атмосферой для выпекания благодаря технологии создания турбулентности Heuft



#heuftthermoelbakers

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- На выбор от 6 до 12 подов разной ширины и глубины
- Классическое выпекание, как в многоподовой печи с ручной загрузкой
- Быстрая загрузка с высокой степенью автоматизации
- Гибкая система для партий различных размеров, частой смены производства и растущего количества
- Направленная регулировка температуры благодаря различному количеству отдельных температурных контуров (от 2 до 6)



МНОГОПОДОВАЯ ТЕРМОМАСЛЯНАЯ ПЕЧЬ VULKAN, АВТОМАТИЧЕСКАЯ

Многоподовая печь HEUFT VATO с автоматической загрузкой — это идеальное решение, которое особенно хорошо подходит для выпечки широкого ассортимента с высоким качеством. Печь может иметь до 12 подов и отдельных поверхностей выпекания площадью до 60 м², что позволяет параллельно выпекать различные изделия в большом количестве. По желанию печь можно оборудовать несколькими температурными зонами. Выпекание осуществляется с точностью до секунды, скоординированно самой современной техникой автоматического управления, как и все процессы выпекания. Процесс загрузки многоподовой печи, который обычно отнимает много времени и сил, остался в прошлом. Система CONCORD работает с умопомрачительной скоростью. Она станет явным фактором автоматизации в любом хлебопекарном цеху, обеспечивая возможность загрузки как в поперечном направлении, так и по высоте. Однако при любом темпе смена противней и посадка осуществляется так же мягко, как и вручную. Частая смена продукции также не представляет проблемы для CONCORD. Также не мешают постоянно снующему погрузчику и подготовительные работы с продуктом для выпекания, такие как осаждение или увлажнение. VATO и CONCORD – команда с огромной мощностью и множеством опций.



МНОГОПОДОВАЯ ТЕРМОМАСЛЯНАЯ ПЕЧЬ VULKAN С ВЫДВИЖНЫМИ ПОДАМИ, АВТОМАТИЧЕСКАЯ

Каждая пекарня обладает абсолютно индивидуальным профилем требований к собственным печам. Если требуется выпекание большого количества продукции в ящиках или на противнях или специальных сортов хлеба на пекарной бумаге, то рекомендуем остановить свой выбор на термомасляной многоподовой печи VULKAN с выдвижными подами. Они позволяют выкладывать

противни или ящики, а также подовые изделия, выпекаемые при сплошной и несплошной посадке, непосредственно на выдвинутый под. С помощью удобного сенсорного управления под автоматически выдвигается, а после загрузки вновь задвигается в полностью автоматическом режиме. Такой процесс загрузки и выпекания возможен только благодаря уникальным характеристикам термомасляной техники. Различные этапы работы, такие как нарезание песочных кексов или поливка заправкой открытых пирогов после начальной фазы выпекания, можно быстро, безопасно и удобно выполнять с помощью выдвижных подов.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- От 6 до 12 выдвижных подов под любые потребности, разной ширины и глубины
- Большая поверхность выпекания в сочетании с малой занимаемой площадью
- Полностью автоматическая, быстрая загрузка подов благодаря системе CONCORD
- Идеально подходит для подовых изделий и широкого ассортимента выпечки
- Удобное управление благодаря эргономичной рабочей высоте и системе управления с ПЛК и сенсорным экраном

Все печные системы,
которые существуют
или когда-либо
существовали на
рынке, уже построены
компанией Heuft.

ЛОГИЧЕСКИМ РАЗВИТИЕМ

ДЛЯ НАС СТАЛО ОСВОЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

ТЕРМОМАСЛЯНОЙ ТЕХНИКИ.

КРУПНОГАБАРИТНЫЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПЕЧИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Предназначено для чрезвычайно высокой производительности и широкого ассортимента изделий
- На выбор от 4 до 12 подов с поверхностью выпекания до 300 м²
- Раздельная регулировка верхней и нижней зоны печи для каждого пода; без температурных зон
- Комплектация печных лент каменными плитами, шарнирными плитами или сетчатой лентой
- Промышленная выпечка на подах благодаря многоподовой поточной системе



VULKAN IMPACT® ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ В ПОТОЧНОЙ СИСТЕМЕ

Благодаря печи VULKAN IMPACT компания Heuft сделала шаг в новое измерение. Этот гигант мастерски справляется с большими партиями и большим количеством изделий даже при частой смене производимой продукции. Мощность и гибкость этой печи в настоящее время выделяют ее среди всех существующих на рынке конкурентов. Кроме того, она обладает всеми известными преимуществами термомасляных печей Heuft. Так как сегодня работа должна быть организована максимально эффективно, печь VULKAN IMPACT задает новые стандарты и в области автоматизации. Слаженная работа печи IMPACT и системы загрузки CONCORD-RAPID происходит как по нотам. Сдвоенный погрузчик молниеносно загружает и разгружает под всего за два этапа. Ленты погрузчика могут быть выполнены из износостойкой ткани или нержавеющей стали. Печь может быть изготовлена как в виде классической проходной печи, так и печи с обратным ходом. Технология, которая поражает!



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рациональное выпекание большого количества изделий благодаря полной автоматизации
- Идеально подходит для круглосуточной сменной работы
- Различные специальные конструкции для встраивания в процессы непрерывного производства
- Печь со множеством температурных зон, а также отдельным регулированием нижней и верхней зоны

VULKAN EUROBACK® ПОЭТАПНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Печь VULKAN EUROBACK — это гарантия рационального выпекания в полностью автоматическом режиме. Это гроссмейстер, который демонстрирует чрезвычайную универсальность, несмотря на свои размеры. Даже при возможной площади выпекания до 300 м² он обеспечивает равномерное тепло в любой точке. Здесь термомасло демонстрирует свое особое преимущество. Благодаря потрясающей теплоаккумулирующей способности передача тепла происходит стабильно и сбалансировано: будь то лента с каменными или шарнирными плитами или сетчатая лента. Эта печь подходит для одновременного выпекания различных изделий: Каждым подом печи VULKAN EUROBACK можно управлять индивидуально. Кроме того, возможно раздельное управление верхней и нижней зоной печи, а также отдельными температурными зонами. В печи VULKAN EUROBACK можно также выбирать два режима работы: непрерывное выпекание или выпекание партиями в поэтапной системе. Расскажите нам о ваших задачах — ради успеха наших клиентов даже в формате XXL мы изменим даже самый маленький винтик.



СИСТЕМЫ РЕКУПЕРАЦИИ ТЕПЛА ОТ HEUFT

ЭКОНОМИЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПОТОКАМИ ЭНЕРГИИ

Система рекуперации тепла от Heuft позволит внедрить технологии будущего на вашем предприятии. С 1997 года она представляет собой проверенное на практике эффективное решение для рекуперации уже выработанного тепла. Это позволяет уменьшить различные затраты пекарного цеха на энергию вплоть до 40%! Поэтому более трех четвертей наших клиентов при покупке термомасляной печи также принимают решение о приобретении системы рекуперации тепла от Heuft. Исходной точкой системы является центральный нагревательный котел в сочетании с буферным аккумулятором для интеграции различных источников получения энергии в системы подачи горячей воды и тепла. Емкость буферного аккумулятора ориентирована на ваши потребности; множество возможностей для подключения гарантируют простоту расширения системы. Так, например, возможной ступенью модернизации системы рекуперации тепла может стать расширение за счет теплообменника, работающего на испарениях или дымовых газах. Наша цель — создание интеллектуальной сети и контроля процессов получения и потребления энергии. Это инвестиции, которые оправдывают себя, и не только в экономическом балансе.



365/24/7

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА HEUFT – ТЕСНАЯ СВЯЗЬ С ПРЕДПРИЯТИЕМ

Индивидуальный подход, компетентность и близость к клиенту. Это наши требования к сервисному обслуживанию клиентов. Оно начинается уже с индивидуальных консультаций относительно приобретения. Когда вы выберете подходящую концепцию печи, мы позаботимся о том, чтобы ваши инвестиции долго сохраняли свою ценность. Благодаря профессиональной поддержке и квалифицированным услугам. Вы можете круглосуточно связаться с нашими экспертами по телефону горячей линии. Если же найти решение в онлайн-режиме не удалось, то наши техники сервисной службы быстро придут к вам, в какой бы точке земного шара вы ни находились. Однако, как правило, благодаря тщательно контролируемому вводу в эксплуатацию и оптимальным интервалам технического обслуживания проблемы не возникают в принципе.

Вот что такое комфорт круглосуточного обслуживания Heuft.

ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ

Издатель:

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Nippesstraße 15

56745 Белль, Айфель

Германия

Тел.: +49 (0) 2652 9791 0

Факс: +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de

www.heuft-backofenbau.de

Концепция и редакция:

Рут Айниг, Бернд Людвиг, Александр Онаш,

Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG

Дизайн: Schwarz Design Consulting, Ахен

Фотографии: Heuft Thermo-Oel GmbH & Co. KG,

Александр Онаш, fotolia, shutterstock, pa-picture-alliance

HEUFT THERMO-OEL GMBH & CO. KG

Nippesstraße 15
56745 Bell/Eifel
Deutschland

Fon +49 (0) 2652 9791 0
Fax +49 (0) 2652 9791 31

info@heuft-backofenbau.de
www.heuft-backofenbau.de



AURORA BAKERY LLC

88a, Sredniy Prospect V.O.
Saint Petersburg
RUSSLAND

Phone: +7 812 313-96-10,
info@aurora-bakery.com
www.aurora-bakery.com